Anno XXX — Roma, 16 Ottobre 1934 - XII — Fascicolo 694

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.
Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al « Merito agrario » del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50
Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) - C./c. postale n. 1/12895 - Tel. 31845

Ore grandi ed ore tragiche

Le grandi, le grandissime ore sono quelle delle città lombarde — di Milano soprattutto —, ove tutto il popolo, nelle sue classi più diverse e più fuse, ha acclamato con una delirante unanimità di cuore e di pensiero il Duce degli Italiani. Ove un corteo di ventimila rurali, et dona ferentes, *ha inscenato uno spettacolo di entusiasmo, di devozione e, diremmo, di dedizione per il Capo e per il Regime che non ha riscontri.*

Ove Mussolini ha pronunciato a piazza del Duomo un discorso, che, ascoltato anche per la radio da centinaia di milioni di persone, ha impressionato il mondo!

E la cui eco immensa di commenti e di consensi risuona tuttora gigantescamente, malgrado i terribili avvenimenti di carattere internazionale che si sono svolti nel contempo o poco dopo...

Gli è che, malgrado la tensione che perdura fra vari popoli, malgrado il fallimento di Ginevra e la immediata ricorsa sfrenata agli armamenti, il mondo ha necessità, ha fame e sete di pace.

Ed è appunto perchè nella parola alta e ferma di Mussolini, pure esaltante la volontà la forza e la potenza dell'Italia, è apparso che, dal fondo alla sua grande anima guerriera ed inflessibile per il bene del suo adorato Paese, traspirava un vivo e sincero e cristiano desiderio di pace, appunto per questo l'impressione nel mondo è stata più grande e il plauso — espresso o reticente ma sentito — è stato più eloquente e più concorde.

Pax hominibus bonae voluntatis!... *E la buona volontà, materiata di fatti e di proposte certo dignitose ed accettabili per tutti, Mussolini la sta mettendo in atto e già la sua mente eletta di antiveggente, ce ne lascia intravedere i frutti. Chè, se questi —* quod Deus avertat *— non verranno, non sarà certamente dipeso da Lui.*

Le ore tragiche sono prima quelle della Spagna infelice e generosa, insanguinata dagli orrori spaventevoli della guerra civile. Il bilancio di questi giorni, che pur non è ancora chiuso, porta cinquecento morti e duemila feriti spagnuoli per mano e per piombo o ferro spagnuoli. Senza parlare delle devastazioni e delle rovine materiali e morali dovute al rinnovato scatenamento delle più sciagurate ed iconoclaste passioni... Povera Spagna!

Ultima ora tragica, che è di questi giorni, è quella immane e raccapricciante di Marsiglia, ove il Re Alessandro di Jugoslavia ed il Ministro degli Esteri francese Luigi Barthou, con parecchie altre personalità minori e con uomini e donne del popolo, sono caduti sotto la pazzesca ed esecranda sparatoria di un fuoruscito croato e di qualche complice non ancora ben noto. E queste tragedie sono avvenute proprio quando si era diffusa come un'onda benefica di sollievo nel mondo la fondata speranza, se non proprio la sicurezza, che il giovane Monarca avesse intrapreso il viaggio di Francia a scopo di pace, per trattare cioè con lo stesso Barthou caduto con lui la possibilità di una definitiva e duratura intesa anche coll'Italia, per dare un colpo di spugna a tutte le chicanes *e a tutti i malintesi, e sia pure, a tutti gli attriti d'interesse e morali che tengono ancora lontani una dall'altra Italia e Jugoslavia!*

Così come, con minor tensione, sino a qualche tempo fa parevano lontane ed inavvicinabili Italia e Francia. Ma sia ringraziata la Provvidenza, che non vorrà certo che le mani di un assassino possano fermare gli avvenimenti destinati a ridar pace fra Popoli.

Intanto una notizia di grande ed eloquente portata è già venuta da Parigi. Il Presidente del Consiglio Doumergue, scegliendo a successore di Barthou l'on. Laval, lo manderà ugualmente a Roma a conferire con Mussolini nel fatidico e ben scelto giorno del 4 novembre per trattare dei destini franco-italiani e forse del mondo.

Così, ancora una volta, malgrado le tragedie più orrende, la vita e la storia dei popoli continuano!...

CARLO ALBERTO CORTINA.

La composizione Corporativa e l'agricoltura

Siamo ormai alle prime fasi del grandioso esperimento, della mirabile emanazione dello Stato Fascista, che verrà a trasformare ogni attività nazionale ed aprirà una nuova vita in tutte le forme della operosità umana, mentre l'interesse di uno dovrà diventare interesse di tutti, mentre coloro che vi cooperano dovranno sentirsi collegati nel comune interesse e nel dovere comune di una più alta, intensa ed effettiva produzione. E specialmente verrà ad incidere nella vita che si svolge fra i campi per renderla viva e feconda ed incitare lo stimolo della operosità a beneficio di tutti.

Ma sebbene in agricoltura si sia alquanto abusato di quella brutta parola «tornaconto» da tradursi il più delle volte nell'unico scopo di sopperire alle proprie necessità e molto anche si è creduto che l'azienda dovesse bastare a sè stessa, mentre bisognava produrre anche per gli altri, non si creda che con l'ordinamento corporativo avvenga un passaggio sostanziale dell'economia privata ad una forma di economia collettivista, ovvero la gestione della produzione sia sottratta ai privati per passare direttamente o indirettamente allo Stato. Trattasi invece di realizzare il passaggio da *un sistema di economia libera ad un sistema di economia disciplinata, allo scopo di tutelare l'interesse unitario della produzione il che significa assicurare un rendimento complessivo quantitativamente e qualitativamente più alto, nell'interesse dell'intera collettività nazionale.*

Non può negarsi che fino ad oggi la funzione del libero produttore ha costituito, in genere, un potente elemento di energia che non potrebbe sopprimersi senza danno ai fini del risultato unitario della produzione nazionale. Ma appunto per meglio realizzare questo fine, che è il vero fine che si propone lo Stato, detta funzione non potrà più svolgersi liberamente, arbitrariamente e ciecamente, ma dovrà essere coordinata e disciplinata e, quando occorra, anche sorretta secondo un piano organico, in modo che la funzione produttiva si rifletterà giuridicamente e moralmente sulla posizione del produttore. Il quale non sarà più un puro e semplice privato cui sia riconosciuto il diritto di regolarsi secondo la legge del proprio «tornaconto» senza limiti di sorta e senza corrispondenza di doveri, ma un membro della società economica, diventata nazionale, e cioè unificata dallo Stato mediante l'ordine corporativo, che, pur conservando la sua personalità e realizzando i proprî fini, *dovrà profondamente sentire la sua funzione sociale e sottostare ai doveri inerenti a tale funzione.*

E la Corporazione non spegnerà l'iniziativa e la personalità del singolo produttore ma, immettendolo in un regime di vita produttiva più organica, cui sovrasta un fine generale più elevato, imprimerà allo stesso un valore nuovo: più precisamente la conservazione dell'elemento individuale sarà l'essenza della trasformazione corporativa che, considerata nelle sue basi spirituali e rieducative, costituirà *la nazionalizzazione degli elementari istinti untarî del privato produttore.* L'elemento individuale avrà inoltre pieno riconoscimento nella composizione dell'Organo dirigente, salvochè sarà composto da elementi che, pur partecipando per proprio conto ossia come privati alla produzione, costituiranno la vera emanazione di quelle Associazioni professionali o Sindacati che sono gli Enti rappresentativi degli interessi di categoria, in sistema preordinato ai fini della collaborazione.

Trattasi comunque di modificazione sostanziale di un sistema, in quanto con ciò voglia intendersi il modo di combinare le forze tutte che concorrono alla produzione, che verrà sensibilmente a riavvivare tutte le migliori attività agrarie in un Paese come il nostro, ove l'agricoltura costituisce la maggior fonte di benessere e specialmente là dove ancora si crede un'arte di contadini ignoranti, od è in mano di troppo solleciti speculatori, o di doviziosi dilettanti. Specialmente là dove vecchie discordie fecero decadere la forza e la capacità degli uomini e dove ancora bisogna stabilire quale sia la rimunerazione che spetta al lavoro come forza cooperatrice nella produzione.

E non essendo più il lavoro agricolo una cieca sommissione al destino, ma il risultato di sue particolari circostanze, potrà accrescersi la parte che spetta alla società dedita ad altro lavoro, sia come nutrimento, sia come materia per altre industrie; ed in ciò appunto il vantaggio del sistema. Allora, come il riavvicinamento di uomo ad uomo, delle cose che gli sono scambievolmente necessarie alla vita, dei mezzi di produzione e di consumo, sono gli strumenti capaci di aumentare le varie attività e le fecondità di produzione, così la circolazione delle ricchezze andrà di pari passo con la produzione di cui è il complemento.

L'ordinamento sarà inoltre valido incentivo per il ritorno alla terra, così fortemente auspicato dal Primo Agricoltore d'Italia e voluto, non per chi sia forzato a rimanervi mentre vorrebbe abbandonarla, ma per chi ne usi in modo da armonizzare il privato col pubblico bene e, quando ne sia investito, abbia vivo ed attivo il senso della responsabilità, che vuol dire lavoro e capacità, per quella non facile opera e complessa che si richiede da chi deve insegnare, dirigere e produrre a beneficio di tutti e non al solo scopo di sopperire alle proprie necessità. Per chi, infine, non si riduca ad esercitare la parte di semplice spettatore di una materia ed una forza troppo gratuita e dotata semplicemente delle sue prerogative naturali, ma come strumento di prima attività che non ostacola ma sovviene, ma stimola gli sforzi e lo sviluppo individuale, nei limiti della preveggente sapienza collettiva.

E se il carattere dell'agricoltura moderna deve essere industriale, e se la cooperazione, in tutte le sue svariate forme, è una necessaria integrazione della moderna agricoltura, l'ordinamento Corporativo costituirà indubbiamente il più razionale incanalamento dell'arte verso codesti granitici fondamenti su cui si basa la nostra ricostruzione agraria e, ritornando alle tradizioni, vivendo la vita dei campi, che avremo reso ovunque abitabili, la nostra Italia vedrà rifiorire fra le crescenti generazioni di liberi volenti, la prosperità materiale, e cioè il frutto del proprio lavoro.

GINO FEDELI.

LA LEGGE SUGLI AMMASSI DI GRANO SARA' FATTA RIGOROSAMENTE OSSERVARE. — Il Ministero dell'Agricoltura ha constatato che in seguito ad erronee informazioni circolanti nell'ambiente del mercato del grano, numerosi molini hanno ritenuto di essere esonerati dagli acquisti del grano proveniente dagli ammassi.

Le informazioni predette sono prive di qualsiasi fondamento, ed il Ministro dell'Agricoltura ha dato le più rigorose istruzioni per la piena osservanza della legge e l'applicazione delle relative sanzioni a carico dei trasgressori.

Provvedimenti zootecnici

Come venne a suo tempo reso pubblico, col 1° maggio u. sc. sono entrati in vigore i nuovi dazi doganali sul bestiame cavallino e bovino, con la Romania, l'Ungheria e la Jugoslavia; si avrà poi l'integrale applicazione nell'iniziato autunno, e, forse precisamente in questo ottobre.

Per quanto riguarda i cavalli la protezione doganale sarebbe giudicata adeguata al nostro allevamento; per i bovini invece l'applicazione di lire 85 al quintale di peso vivo dovrebbe servire a dare impulso ad una vigorosa ripresa al commercio e al nostro allevamento bovino. E' già rimarchevole che nonostante la continua importazione di bestiame vivo e di carne congelata, i nostri mercati segnano un accenno ascensionale, per alcune categorie di bovini. Indubbiamente, deve ora avvenire un risveglio nella salita dei prezzi, ed i nostri agricoltori dovranno dimostrare di aver fatto tesoro della lunga e dura lezione offrendo carne e latte, per restare nel campo dei bovini, a prezzi di concorrenza.

Siamo pienamente fiduciosi grazie all'insegnamento più volte ripetuto di selezionare in base alla genealogia e alle attitudini e capacità produttive, nonchè alla razionale alimentazione ed economia, poichè la spesa di mantenimento è quella che veramente fa pesare per oltre la metà, sul bilancio della stalla. Come è noto, se non a tutti ma certamente a molti, la stampa agraria, in questi giorni, ha parlato della strabigliante produzione di 40 Kg. di latte al giorno di una vacca olandese della stalla di Porcellasco nel Cremonese. Su tale straordinaria produzione di latte in una mucca alcuni agricoltori in tono un po' di meraviglia e un po' di malignità si chiesero quanto venissero a costare quei 40 Kg. di latte. A proposito, il Prof. De Carolis rispose: « Quando acquistate vacche, preferite sempre le ottime lattifere, od almeno le buone, e rifiutate quelle scadenti. Considerato, come è di fatto, che le spese generali sono presso a poco uguali per tutte le vaccine buone e non buone della stalla, la spesa che varia è quella dell'alimentazionec. Orbene, la vacca dei 40 Kg. di latte, mangia ogni giorno, 10 Kg. di alimenti concentrati, 50 kg. di erba e 6 Kg. di fieno silos; quindi, fatti i debiti calcoli, il suo litro di latte per il solo alimento, verrà a costare da 20 a 25 centesimi: mentrechè la vacca che non dà che 12 litri di latte al giorno, ma che consuma 70-80 kg. di erba, fa salire il prezzo del suo chilo di latte — per il solo foraggio — a « 48 » o « 52 » centesimi; più del doppio del chilo di latte dato dalla vacca dei 40 Kg.

Bisogna diligentemente selezionare, e per avere delle elette lattifere bisogna individuare le vacche migliori e accoppiarle a tori della più distinta genealogia. In tal modo, si potranno costituire famiglie e gruppi che andranno a sostituire progressivamente la molta plebe che purtroppo c'è attualmente nelle nostre stalle. La selezione, la razionale alimentazione, i sani ricoveri, sono tutte belle cose da adottare, ma trasgredite, anche gli animali più distinti fallirebbero al desiderato scopo.

La disposizione legislativa che impone agli agricoltori la visita e l'approvazione dei tori (che veramente corrisponde a quella degli stalloni equini) è stata invocata ed ottenuta appunto per migliorare progressivamente il nostro patrimonio bovino. La conseguente costrazione imposta o la macellazione degli scartati, fece sorgere lo studio di un metodo di castrazione che non cagioni tutti i danni zooeconomici che la castrazione arreca, specie a soggetti di 10 o 12 mesi di età.

L'operazione che odiernamente si deve eseguire è l'interruzione dei dotti deferenti in luogo e vece della castrazione dei torelli; imperciocchè determina la sterilizzazione assoluta e completa, non causa gravi sofferenze e non interrompe il normale accrescimento, di modo che i vitelli si possono allevare per formare buoi, oppure darli al macello con comodità.

Le lunghe e diligenti esperienze elaborate in proposito dalle Cliniche Veterinarie di Parma e di Milano, raccomandano il nuovo metodo ed assicurano il migliore successo.

ANGELO SANTI.

Tra fiori ed erbaggi

La Maggiorana

Pianta della famiglia delle Labiate coltivata nei giardini pel suo piacevole odore che esala da tutte le sue parti per poco che siano stropicciate. Cresce spontanea per tutta l'Europa nei colli un po' aridi, nei margini delle siepi e nei campi. Se ne coltivano varie specie. La prima è l'Origanum Majorana; la seconda è l'O. Vulgaris o dei botanici che è chiamata volgarmente regano o erba da acciughe.

Questa pianta è usata in medicina come aromatica ed eccitante.

La Maggiorana si semina dall'aprile al giugno in buona esposizione in terriccio pingue. Nel mezzogiorno si può seminarla in autunno.

Il Prezzemolo

Nella cucina moderna il prezzemolo è la principale delle erbe culinarie. Questa pianta è eccitante e stomatica come in generale sono tutte le piante da condimento.

Gli antichi, come già fu detto, col nome di *Ache*, comprendevano il sedano e il prezzemolo.

Theophraste, 300 anni prima di Cristo, distingueva il prezzemolo dal Sedano. Dioscoride e Plinio (Elogues e Georgique) parlano di un petrosilon e di un *petroselium* nomi che indicherebbero *Ache* delle *pietre*, poichè questa pianta cresce spontanea nei luoghi pietrosi.

Galieno, medico greco (164 anni prima di Cristo) raccomanda il prezzemolo per pulirsi la bocca e lo stomaco. Apicus ha pure parlato di questa buona pianta nel suo trattato culinare sotto il nome di Apius viride (Ache verde).

Il prezzemolo fu molto coltivato dai Romani antichi; Columella nel 1° secolo dell'êra cristiana descrive una varietà di Prezzemolo a larghe foglie ed altra a fogliame frisèl. Palladius ha scritto che il vecchio seme di prezzemolo germoglia meglio di quello dell'ultimo raccolto.

Nei vecchi libri di botanica è scritto che il Prezzemolo è originario dell'Isola di Sardegna e che è pure selvatico in quasi tutto il mezzogiorno della Europa, Spagna, Algeria e Libano De Candolle, Origine delle piante). Il nome di *petroselium* è puramente latino.

Il prezzemolo è un'erba dicotiledone che fa parte della famiglia delle ombrellifere, è pianta biennale, le cui radici sono fusiformi a stelo eretto cilindrico ramoso fin dalla base, fogliame verde come tutta la pianta o giallo-verdognolo. Oltre alle proprietà culinarie il prezzemolo ne ha anche delle medicinali, il suo sugo era una volta usato come febbrifugo, e dai semi cavasi un olio che è eccitante. Questa pianta pur troppo è qualche volta confusa con la velenosa *Cicuta* perchè molto l'assomiglia.

Il prezzemolo è di facile coltivazione, ama buon terriccio in esposizione soleggiata. La semina si fa a spaglio, ed a righe dal Marzo a tutto Settembre. Taluni usano negli orti fare le bordure alle aiuole delle verdure varie ed anche del prezzemolo.

Il Vecchio Giardiniere.

La cura del "mal rossino" nei suini

Anche quest'anno abbiamo avuto notizia che, qua e là, si sono avuti molti casi di *mal rossino*, la grave malattia che decima i suini, recando grave danno agli agricoltori. Qualche nostro abbonato ci ha chiesto consigli al riguardo e noi non possiamo farlo meglio che con la penna competente del Dott. Vittorio Gaggino di Asigliano (Novara), il quale ne ha scritto or non è molto assai competentemente su *La Sesia* di Vercelli.

Dice adunque il Dott. Gaggino:

Al contrario delle altre malattie infettive dei suini (peste e complicanze relative, paratifo, setticemia emorragica, ecc.) che colpiscono generalmente i giovani soggetti e molte volte sono sprovviste di potere patogeno di fronte agli animali adulti, fatta eccezione dei casi speciali nei quali ci si trova di fronte ad infezioni a carattere maligno, il *mal rossino* colpisce generalmente suini già grossi, al di sopra del terzo mese e fino ad un anno di età.

Il danno economico viene così ad essere molto rilevante, tanto più che nei casi di abbattimento d'urgenza le carni non possono essere utilizzate a scopo alimentare (art. 110 del regolamento generale sanitario), data la grande resistenza che possiede il germe di questa malattia, il «bacillus crysipelatis suis», di fronte a tutti gli agenti fisici e chimici, compreso il calore, che deve essere di almeno 70° per 5' per ucciderlo.

Perciò per assicurare la sterilizzazione delle carni non è sufficiente l'arrostimento, che sottopone solo la parte esterna ad una temperatura elevata, e neppure la cottura in grandi masse, ma solo quella di piccoli pezzi di spessore non superiore a 15 cm., prolungata per più di due ore e mezzo.

Questi danni economici però possono essere aboliti quasi completamente qualora il proprietario intelligente chiami senza ritardo il veterinario, il quale, fatta la diagnosi, può procedere senz'altro alla cura dei soggetti ammalati ed a praticare quelle norme profilattiche atte ad impedire l'ulteriore diffusione del contagio agli animali rimasti ancora sani.

Ed è bene chiamare a tale scopo il tecnico adatto, cioè il veterinario, perchè la diagnosi precoce del *mal rossino* non è così facile a farsi come sembrerebbe a prima vista: infatti non basta vedere delle macchie rosse sulla pelle di un suino per diagnosticare questa malattia, poichè è frequentissimo ritrovare di queste macchie rossastre anche in animali in preda ad un processo morboso di altra natura, eppure si presentano come completamente sani.

Però quando le macchie sono nettamente delimitate, di forma rotonda o irregolarmente quadrangolare, di color rosso scuro o violaceo, sopraelevate di 2-3 mm. dalla cute circostante, ed anche più calde, ci si trova dinanzi ad una tipica orticaria riferibile al *mal rossino*, la quale, se le lesioni, cutanee sono molto gravi, può giungere fino alla necrosi della cute nei punti colpiti.

Ma non sempre la malattia si inizia con le lesioni cutanee: si ha a volte una forma setticemica acutissima, il cosidetto «rouget foudrayant» che conduce a morte in breve tempo, cosicchè le alterazioni della pelle compaiono quando l'animale è già agonizzante.

Talora anzi la morte sopraggiunge così rapidamente che non può manifestarsi alcuna lesione esterna e si ha il cosidetto «rouget blanc», cioè il *mal rossino* senza le macchie rosse cutanee che hanno fatto dare il nome alla malattia.

Generalmente però, anche nelle forme setticemiche acute, si ha in secondo tempo la comparsa delle lesioni cutanee più o meno caratteristiche.

Si possono pure riscontrare delle forme croniche, le quali consistono quasi esclusivamente in una endocardite, ma sono rare e sporadiche, per cui il danno da loro cagionato si limita ad una scarsa resa economica all'abbattimento.

Però bisogna andar cauti nel fare la diagnosi: essere sicuri che si tratta di *mal rossino* e che ci si trova di fronte ad una forma pura, perchè nei casi di concomitanza di *mal rossino* e di peste suina (da sospettarsi quando si vede ammalarsi di *mal rossino* dei suini di età inferiore ai tre mesi) bisogna stabilire il trattamento di volta in volta, tenendo conto di tanti altri fattori, che qui non possiamo trattare per ragioni di brevità.

Ma ciò che importa maggiormente all'atto pratico è la cura, e a questo riguardo può dirsi che nel *mal rossino* abbiano uno degli impieghi più brillanti della sieroterapia.

Infatti un buon siero non solo è un sicuro rimedio atto a porre un animale al riparo da una infezione di qualsiasi intensità, ma ha anche un grande potere curativo, così elevato che a volte si possono salvare dei suini che sembravano agonizzanti.

Con questo non si vuol consigliare di intervenire all'ultimo istante, ma si intende spronare gli allevatori a ricorrere con fiducia a questo siero in qualsiasi circostanza, anche la più disperata, sicuri di parlare a tutto vantaggio della suinicultura e di mettere gli allevatori stessi di fronte a delle guarigioni che hanno del miracoloso.

Riguardo allo siero chiunque può averlo richiedendolo alla *Stazione sperimentale zooprofilattica di Torino — Via Bologna*, 148.

DOPO LO SLATTAMENTO. — La nostra propaganda dà i suoi frutti molto ben visibili. Infatti si allevano non solo torelli sempre in maggior numero, ma anche vitelli per farne manzetti. Ci corre l'obbligo di insistere su una pratica opportuna, perchè nei nostri sopraluoghi nelle stalle ci capita di constatare che non è osservata come insegnerebbe la tecnica. Bisogna convincersi che una fase molto delicata dello allevamento è quella che riguarda il periodo immediatamente successivo allo slattamento. E' noto infatti ai nostri pratici che i vitelli appena slattati deperiscono, *fanno pancia, e promettono poco*. Bisogna proprio impedire che in questo periodo i vitelli non subiscano un arresto nello sviluppo, perchè non si vedano quei difetti soliti che si chiamano depressione retroscapolare, insellatura, ecc. Occorre pertanto somministrare razioni costituite da elementi nutrienti, poco voluminosi, facilmente digeribili e ricchi di sostanze minerali. I foraggi verdi in piccola quantità servono a mitigare opportunamente la razione. Il pascolo in appositi recinti serve egregiamente per migliorare le condizioni dei vitelli in allevamento. Consigliamo anche di introdurre nella razione sempre un po' di farina d'ossa, di semola glutinata e di sale pastorizio, oltre alla avena e alla crusca.

(*Gazzetta del Contadino*).

Ci è giunta da Castelfranco sul Miscano (Benevento) la dolorosa notizia che è morto colà recentemente il Comm. Avv. GIUSEPPE CIRELLI, *nostro antico abbonato, a cui ci legava anche una buona e sincera amicizia. Il cordoglio in quelle sue terre — ed anche qui a Roma, dove il Cirelli dimorò molti anni ed era assai benvoluto e stimato — è stato assai grande. Il povero nostro Cirelli era la bontà e la cortesia fatta persona. Noi non avremo più la gioia, anche per la vicinanza, delle nostre abitazioni, di passare con lui tante ore liete e piacevoli, che sempre ricorderemo. All'amico caro e perduto, giunga ancora da queste colonne, di cui era assiduo lettore, il nostro saluto più bello ed affettuoso; ed alla famiglia, che tanto amava, giunga rinnovata l'espressione della nostra condoglianza più cordiale e sentita.*

c. a. c.

Le tasse degli agricoltori

Quel che si deve e non si deve pagare

Ogni tanto qualche nostro abbonato da regioni diverse ci chiede schiarimenti circa qualche tassa che riguarda particolarmente gli agricoltori. Riteniamo pertanto utile rispondere in senso generale a tutti riproducendo qui uno studio fatto dalla Federazione Provinciale Fascista degli Agricoltori di Vercelli.

I redditi delle industrie agrarie non vanno soggetti all'imposta di ricchezza mobile (categoria B), allorquando tali industrie sono esercitate dal conduttore del fondo, limitatamente ai soli prodotti del fondo. Non hanno rilevanza nè la circostanza della importanza della industria, nè che la vendita del prodotto venga dilazionata. (*Esempio*: trasformazione del latte in burro e formaggio).

* * *

Poichè, per il contratto di mezzadria, parecchie spese ed oneri di esercizio sono ad esclusivo carico del concedente anche il concedente (proprietario del fondo, enfiteuta usufruttuario, affittuario, è ammesso a stipulare operazioni di credito agrario di esercizio.

* * *

Poichè per il contratto di mezzatata dal proprietario di terreni per conto di terzi servendosi di animali alla cui alimentazione sono sufficienti i prodotti dei propri terreni, il reddito risultante non è assoggettabile all'imposta di ricchezza mobile.

Nel caso che gli animali siano alimentati soltanto in parte con prodotti del fondo, essendo necessaria, per completare l'alimentazione acquistarne altra parte, la tassabilità coll'imposta di ricchezza mobile deve limitarsi quella parte di reddito che può ritenersi il prodotto dello sfruttamento degli animali la cui alimentazione superi la potenzialità del fondo.

* * *

Senza alcun dubbio deve essere soddisfatta la imposta di consumo sul vino che il produttore vende al minuto, comunque avvenga la vendita stessa. Attenzione a non vendere il vino agli operai addetti ai lavori dell'azienda, chè è facile incappare nelle sanzioni di legge.

* * *

L'Agricoltore che vende al minuto i suoi prodotti non è obbligato alla licenza ed alla cauzione, purchè per tale vendita non sia adibito un apposito locale aperto al pubblico. Si dovranno però osservare in ogni caso, e per quei prodotti che le richiedono, le speciali disposizioni fiscali e sanitarie. La vendita può pure avvenire con spedizioni per pacchi postali.

* * *

Dalla tassa di circolazione è esente il carro agricolo che circola, per la via più breve, solamente da uno ad altro fondo od alla casa riconosciuta rurale della stessa azienda o viceversa. E' soggetto a metà tassa se, oltre quelli indicati, fa altri viaggi sempre però nell'esclusivo interesse della azienda. In tali viaggi sono compresi quelli al mercato od alla stazione ferroviaria ecc. per il trasporto dei prodotti, dei concimi ecc. sempre nell'interesse dell'azienda granaria. Se, infine, il carro fa altri viaggi che non hanno a che vedere con l'azienda stessa, perde la qualifica di agricolo e deve sottostare alla intera tassa di circolazione.

* * *

La macellazione del bestiame bovino e suino, qualunque ne sia la provenienza, porta di conseguenza l'applicazione della imposta di consumo e della tassa di scambio le quali debbono soddisfarsi all'atto della macellazione stessa.

* * *

Il bestiame che vive sul fondo proprio dal quale è alimentato, è un coefficiente del reddito agrario del proprietario, quindi non può dar luogo ad applicazione di imposta di ricchezza mobile, ma si esce dalla industria agraria quando il proprietario macella tale bestiame e ne lavora la carne; di conseguenza queste operazioni originano la applicazione della indicata imposta.

* * *

La tassa di scambio quando è dovuta, si applica su ogni passaggio, eccettuati pochi casi espressamente dichiarati dalla legge (bestiame, vino, legname resinoso da opera). Ciò premesso avvertiamo che non è dovuta tale tassa per l'acquisto di macchine fatto dall'agricoltore nell'interesse esclusivo della sua azienda, anche se in linea del tutto secondaria dette macchine lavorino qualche rara volta anche su fondo altrui.

Invece se quest'ultimo lavoro è prevalente la tassa è dovuta tanto se la macchina è nuova quanto se ha fatto altro precedente passaggio sul quale fu a suo tempo scontata la tassa.

* * *

Se sul fondo, oltre ai locali di vinificazione e di conservazione del vino, esiste anche casa di abitazione, il proprietario che trasporta il vino nella sua abitazione situata altrove (tanto nello stesso quanto in altro comune sia o non limitrofo) perde il diritto alla esenzione per il consumo famigliare.

Se si assoggetta alla tenuta del registro di carico e scarico prescritto per i commercianti all'ingrosso può con ciò evitare il pagamento dell'imposta al momento della introduzione del vino nella sua abitazione e liquidarla invece mensilmente in base alle risultanze del registro medesimo.

* * *

E' esente dalla imposta di consumo il mosto acquistato nella misura e nel tempo indicato dal decreto 14 agosto 1933 al solo scopo di correggere la produzione propria.

* * *

Premesso che l'Agricoltore può liberamente vendere al dettaglio i prodotti delle proprie terre e del proprio bestiame senza essere soggetto a nessuno degli obblighi contemplati nel Regio Decreto-Legge 16 dicembre 1926, n. 2174 (disciplina del commercio di vendita al pubblico) semprechè tale vendita non sia effettuata in reparti fissi con l'abituale orario dei negozi, precisiamo:

a) l'Agricoltore può esercitare la vendita del latte al dettaglio all'atto della mungitura nei locali della vaccheria senza alcun obbligo di speciale licenza;

b) può anche liberamente esercitare la vendita al domicilio del consumatore, secondo però le norme del Regio Decreto 9 maggio 1929, n. 994, in quanto applicato e secondo l'applicazione fattane nel suo comune;

c) per tale vendita diretta al dettaglio non è assoggettabile a nessuna tassa;

d) la vendita, comunque fatta, deve essere limitata alla sola ed esclusiva produzione della sua azienda.

L'articolo 97 del Testo Unico sulla Finanza locale autorizza la riduzione del 50 per cento al massimo della imposta di consumo per i maiali ad uso particolare, fino a due per famiglia ed anno. Si tratta quindi di una autorizzazione lasciata, per la sua applicazione, alla facoltà dei Podestà, non si può quindi asserire che i Podestà siano obbligati ad applicare tale riduzione del 50 per cento.

Ciò premesso dobbiamo riconoscere che in considerazione del grave e difficile momento che sta attraversando l'agricoltura sarebbe necessario che i Podestà si avvalessero delle disposizioni di legge per ridurre l'imposta del 50 per cento.

Ciò premesso dobbiamo riconoscere che in considerazione del grave e difficile momento che sta attraversando l'agricoltura sarebbe necessario che i Podestà si avvalessero delle disposizioni di legge per ridurre l'imposta del 50 per cento.

Norme per la raccolta delle olive

Il «Foglio di disposizioni» del Segretario del P. N. F. n. 291, diramato recentemente reca:

La prossima campagna per la raccolta delle olive si svolgerà dalla fine di ottobre a tutto gennaio e interesserà circa 118.000 lavoratrici fra emigrate, immigrate, migranti interne e locali delle seguenti Provincie: Bari, Brindisi, Foggia, Lecce, Taranto, Matera, Potenza, Cosenza, Catanzaro, Reggio Calabria, Avellino, Benevento, Salerno, Napoli, Frosinone, Roma, Rieti, Viterbo, Perugia, Terni. D'intesa con le Organizzazioni sindacali competenti e con l'Ufficio nazionale di collocamento, sono state stabilite le seguenti norme per il reclutamento delle maestranze agricole, costituite nella quasi totalità di donne e ragazzi:

a) è vietata ogni forma di mediazione, anche gratuita, fatta da enti o da privati;

b) i lavoratori agricoli che intendono essere occupati nella raccolta delle olive dovranno entro il 10 ottobre XII iscriversi presso gli Uffici di collocamento dell'Agricoltura del Comune nel quale risiedono, specificando se intendono fare parte di squadre locali o spostarsi presso aziende agricole di altri Comuni;

c) gli agricoltori presenteranno richiesta della mano d'opera occorrente, tanto locale che immigrata, presso l'Ufficio di collocamento compilando con la massima esattezza gli appositi moduli che dovranno essere rilasciati gratuitamente;

d) il collocamento verrà eseguito di ufficio, in ottemperanza alle disposizioni di legge sulla disciplina delle domande e delle offerte di lavoro (articolo 14 R. D. 29 marzo 1928, numero 1031);

e) l'iscrizione agli uffici di collocamento e la richiesta di mano d'opera da parte degli agricoltori sono obbligatorie, anche se trattisi di una sola giornata lavorativa;

f) tutti coloro, specialmente i capi squadra, che tenteranno di ostacolare, ritardare le iscrizioni o intralciare comunque il regolare funzionamento degli Uffici di collocamento, dovranno essere denunziati alle superiori autorità per le sanzioni di legge.

I Segretari federali predispongano attraverso i Fasci femminili l'assistenza nei luoghi di partenza e di arrivo delle squadre, e particolarmente presso le aziende agricole delle provincie di Taranto, Matera, Cosenza e Reggio Calabria.

L'assistenza di queste lavoratrici dovrà rientrare nel piano dell'assistenza invernale.

Le fiduciarie provinciali dei Fasci femminili dovranno compiere frequenti ispezioni.

Il direttore dell'Ufficio nazionale di collocamento si trasferirà nella zona litoranea jonica, nella località di maggiore affluenza.

Nei centri più importanti si dovrà provvedere al funzionamento di asili-nido per i bambini delle lavoratrici.

I Segretari federali mi segnaleranno le eventuali infrazioni alle norme predette, e mi riferiranno sull'andamento della campagna.

LE FRUTTA CADUTE A TERRA. — Girando per le campagne si nota spesso sotto gli alberi delle frutta cadute al suolo e che, abbandonate su questo, si lasciano marcire.

La frutta cade al suolo per varii motivi, fra cui il principale è quello perchè è bacata. I vermini che si trovano in queste frutta continuano a crescere, completando il loro sviluppo, indi escono e si affondano nel terreno, oppure fra le screpolature della corteccia degli alberi, ove si trasformano in crisalide e poscia in insetto perfetto. Lasciando le frutta a terra, non solo si favorisce la maggior diffusione degli insetti, ma anche delle malattie crittogamiche, poichè le frutta abbandonate sul terreno, marcendo vengono ad essere un vivaio molto fecondo di tali malattie, che poi infesteranno le nostre piante fruttifere.

La frutta caduta deve essere immediatamente raccolta e completamente distrutta, bruciandola, oppure utilizzandola come mangime del bestiame.

Questa è una pratica fra le più importanti da farsi, poichè così si viene ad eliminare in parte la causa delle infezioni sulle nostre piante.

(*L'agricoltore ligure*).

L'impiego del succo e degli estratti d'uva nella panificazione

(*S.n.s.a.i.*). — E' noto che i regolamenti sulla panificazione, nel mentre vietano assolutamente l'impiego di qualsiasi attivatore chimico per migliorare la apparenza, se non la qualità del pane, permettono l'uso di alcuni prodotti naturali, quali il latte, il siero di latte, il latte in polvere, e, sotto certe condizioni, sopratutto il malto, l'aggiunta dei quali, rendono più regolare ed attiva la fermentazione panaria, consente di ottenere un pane uniformemente poroso, di peso specifico, inferiore e conseguentemente di volume specifico maggiore di quello del pane preparato con la medesima farina ma senza aggiunta alcuna.

Oltrechè dei prodotti ora accennati, i regolamenti permettono anche l'aggiunta di succo d'uva naturale e di frutta fresche e appassite. L'aggiunta al pane di succo d'uva naturale o concentrato, secondo quanto riferisce il prof. Eudo Monti, conferisce al pane una particolare fragranza che lo rende assai appetitoso e, nel caso che nella panificazione sia stato impiegato il malto, il sapore di quest'ultimo, che non a tutti riesce gradevole, risulta mascherato.

Impiegando invece nella panificazione l'estratto di bucce d'uva e sopratutto di uve profumate, il pane acquista un profumo speciale caratteristico che riesce molto gradevole. Anche l'impiego di estratto attivato di bucce di mele, come hanno dimostrato anche recenti esperimenti fatti in Francia, conferisce al pane un sapore speciale che a molti riesce gradito e che diviene addirittura ottimo per la deliziosa fragranza se si tratta di mele profumate.

Oltre a tutto, quest'aggiunta fa aumentare considerevolmente il volume specifico del pane e rende più attiva la fermentazione senza bisogno di ricorrere all'aggiunta di eccessiva quantità di lievito artificiale.

Una maggiore diffusione dell'impiego dell'estratto attivato di vinaccia ed anche di bucce di mele permette di panificare rapidamente con lieviti naturali anche senza aggiungervi lieviti artificiali, e poichè il succo d'uva è un alimento molto sostanzioso, come del resto anche il succo di mele, il suo impiego aumenterebbe il valore alimentare del pane rendendolo ad un tempo più gradevole e di più facile digestione.

I "DECALOGHI" DELL'IGIENE RURALE

Le scale

1° Costruire ed usare scale a mano con legno di buona e forte qualità, preferibilmente di rovere, o, se troppo pesanti, di castagno, di acacia, d'olmo o di frassino; connettere e legare solidamente fra loro le parti della scala; tenere le scale asciutte e riparate dalle intemperie e dal sole.

2° Nell'uso, dare alla scala a piuoli una giusta inclinazione, nè eccessiva nè scarsa; non salirvi nè discenderne con zoccoli o con scarpe infangate, nè con carichi ingombranti o pesanti, nè con le spalle rivoltate alle scale stesse.

3° Nelle scale a mano per pagliai, applicare ai piedi di esse pattini o puntali di ferro antisdrucciolevoli.

4° Nelle scale a mano per magazzini, bigattiere, fienili, colombaie e pollai alti, ecc., alla estremità superiore dei montanti applicare ganci che dovranno far presa su sbarre di ferro trasversali appositamente infisse nel muro.

5° Nelle scale a mano per salire su alberi, oltre alle puntazze alle estremità inferiori dei montanti, applicare alla loro estremità superiore, in sostituzione dell'ultimo gradino, un arco di ferro atto ad abbracciare in parte il tronco dell'albero.

6° Per operazioni di potatura o di raccolta di foglie o frutti su alberi, anzichè salire sulla pianta, usare lo scalone, cioè una scala a mano con montanti convergenti, allargati e muniti di puntazze o di pattini in basso, avvicinati in alto e con asse di sostegno contrapposto, regolato e fissato.

7° Se il terreno è cedevole ed il piede della scala può affondare, porre sotto il piede un asse di legno piuttosto grande.

8° Prima di salire su scale a piuoli, assicurarsi della loro stabilità facendo pressione col corpo sul primo gradino.

9° Dovendo salire su alberi, porre attenzione che il ferro ad arco all'estremità superiore della scala aderisca al tronco o che i ganci posti sulla cima dei montanti facciano buona presa su rami grossi e ben sicuri.

10° Non dovrà mai salire su scale a piuoli chi soffra di vertigini (capogiri), di svenimenti o di epilessia, nè dovranno salirvi persone vecchie od obese.

Buone previsioni circa la produzione olearia di quest'anno

L'Agenzia « L'Italia d'Oggi » informa che la Federazione Nazionale Fascista del Commercio oleario ha in questi giorni concluso le indagini svolte per conoscere le prospettive sulla prossima campagna olearia. Se con tali indagini, l'andamento stagionale generalmente favorevole ha beneficamente influito sullo sviluppo vegetativo degli olivi. In genere la fioritura è stata promettente e ad essa è seguita una buona illigagione; si è dovuto però lamentare in seguito, in parecchie zone, la caduta dei frutticini. Il raccolto, comunque, allo stato attuale, promette sufficientemente bene, a meno di eccezionali avversità, la produzione di quest'anno supererà notevolmente quella della passata campagna, la quale, come è noto, fu sensibilmente bassa rispetto alla media.

Dalle informazioni raccolte risulta infatti che lo stato di vegetazione dell'olivo continua ad essere in genere buono e che in parecchie regioni si prevedono aumenti forse anche più notevoli di quelli prudenzialmente indicati.

Nell'Alta Italia l'unica zona per la quale si prevede diminuzione è quella Ligure e più precisamente nella provincia di Imperia dove alla promettente fioritura non ha seguito che una scarsa alligagione. Tuttavia l'attuale buono stato degli olivi fa ritenere che la quota di diminuzione indicata possa essere migliorata. Generalmente buono è l'andamento delle colture olivicole nell'Italia Centrale; in tutte le sue regioni si prevedono raccolti aumentati, particolarmente in Toscana, nelle provincie di Lucca, Livorno e Pisa, e nella Campania. Stazionaria si prevede la produzione laziale che è assai promettente nella zona reatina, ma deficiente nel medio e basso Lazio. Nell'Italia meridionale l'andamento della coltura è stato quanto mai vario. Nella Sicilia, ad esempio, di fronte a zone in pieno progresso, si debbono lamentare in altre oltre alla « cascola » forti attacchi di dacus. La regione calabro-lucana si prevede possa notevolmente inalzare la bassa produzione dello scorso anno, mentre le Puglie daranno quasi certamente un prodotto inferiore, eccezione fatta per la Provincia di Brindisi. Ottime previsioni si possono fare per la Sardegna dove la vegetazione è favorevolissima e in qualche zona si prospetta un raccolto doppio rispetto al precedente che fu notevolmente scarso.

UNA PRATICA APPLICAZIONE PER IL PERFEZIONAMENTO DELL'ARATURA. — Secondo quanto viene segnalato dalla Cattedra Ambulante di Agricoltura di Reggio Emilia, il Per. Agr. G. Prampolini di S. Faustino di Rubiera, avrebbe escogitato un semplice quanto utile perfezionamento da apportare ai comuni aratri allo scopo di ottenere direttamente il massimo sminuzzamento delle zolle di terra che si formano con l'aratura e che normalmente debbono essere frantumate mediante lavori successivi accurati e ripetuti.

Il perfezionamento, quanto mai semplice ed elementare, consiste nell'applicare alla bure due coltelli o coltri, anzichè uno solo, situati uno a sinistra e l'altro a destra. Il coltro normale rimane sulla sinistra ed al suo solito posto. Il coltro supplementare, invece, fissato sul lato destro della bure si trova piazzato più avanti.

Per mezzo di questo accorgimento la fetta di terra, staccata dal coltro normale e dal vomere, si trova tagliata a metà nel senso verticale dal coltro supplementare, per modo che la fetta stessa, nel movimento di rotazione impressole dall'orecchio, si frantumerà e si sminuzzerà più facilmente.

CURIAMO LE PIANTE!

L'arricciamento delle viti americane e le sue cause

Un interessantissimo e recente lavoro del Petri (1), tende a gettare un po' di luce sull'eziologia di questa grave malattia, la quale in molte località compromette la vegetazione delle viti americane che debbono servire di portainnesto per le viti europee nella ricostituzione dei vigneti filosserati. Questa alterazione, che è stata assai studiata da fitopatologi europei, ed in special modo da quelli francesi ed italiani, è designata dai francesi coi nomi di *Roncet, court-noué*, e dai tedeschi *Krautern, Reisigkrankheit*: e si presenta come una forma di rachitismo cronico ed ereditario vegetativamente sulle viti americane e loro ibridi, raramente su qualche varietà di vite europea. La vegetazione si presenta stentata, i tralci corti ed esili ad internodi brevi e nodi ravvicinati, sviluppo affastellato dei germogli, foglie più piccole, a dentellature notevolmente pronunciate, lacinie o lobi divisi da insenature profonde, sì che le foglie, anzichè semplicemente lobate, si presentano spesso palmato-partite o palmato-sette: questi sono i caratteri dominanti di questa malattia, che si manifestò in Europa sulle viti americane poco dopo la loro introduzione per adibirle a portainnesti nella lotta antifillosserica.

Si tratta di una malattia che le viti americane ànno contratto in Europa, poichè non esisterebbe nei loro paesi di origine.

Sulle cause di questa malattia sono state fatte diverse ipotesi: alcuni considerano l'arricciamento della vite come la conseguenza di disturbi fisiologici prodotti da bruschi abbassamenti di temperatura durante la primavera, altri invece ne attribuiscono la manifestazione a condizioni sfavorevoli dell'apparato radicale, sia per cause biologiche, sia per cause inorganiche del terreno.

In Italia la malattia è stata studiata specialmente dal Petri e dal Pantanelli, in Francia se ne occupò particolarmente il Ravaz.

Nell'odierna nota il Petri, basandosi sui risultati delle esperienze condotte dal 1913 al 1918 per incarico del Ministero di Agricoltura di quel tempo, modifica il suo modo di vedere espresso in altri lavori circa la possibile causa specifica dell'arricciamento dando una diversa interpretazione ad alcuni fatti.

Ravaz, Comes ed il Petri stesso avevano un tempo sostenuto l'opinione che il *roncet* fosse dovuto ad un abbassamento di temperatura durante la primavera: contro questa opinione sta il fatto che la malattia si presenta con effetti non acuti, come dovrebbero essere per l'influenza di freddi tardivi, bensì *cronici*, intensificantisi progressivamente fino al rachitismo inguaribile ed ereditario vegetativamente.

Il Petri aveva emesso l'ipotesi che il freddo agisse sui tessuti meristemali e particolarmente sul cambio, determinando una perturbazione più o meno durevole sull'attività vitale delle cellule generatrici dei tessuti secondari. Egli aveva inoltre dimostrato la presenza costante di un'anomalia citologica

---

(1) PETRI L.: *Sulle cause dell'arricciamento della Vite* (Bollett. d. R. Stazione di Patologia Vegetale di Roma: pagg. 101-130 con figure).

nelle cellule del cambio delle viti affette da arricciamento e l'origine dei *cordoni endocellulari*, che pensava fossero originati nel cambio in seguito a bruschi raffreddamenti di temperatura durante il periodo più attivo dell'accrescimento.

Per meglio chiarire la questione dell'eziologia dell'arricciamento egli stabilì tre serie di esperienze che condusse con tutto il rigore scientifico onde non avere dubbi sui risultati: nella I^a^ serie si propose di studiare l'influenza del clima e della natura del terreno nell'aumentare o diminuire la naturale predisposizione che i vitigni americani ànno all'arricciamento: nella II^a^ volle stabilire se gli abbassamenti bruschi di temperatura, artificialmente prodotti sulle viti nel periodo del germogliamento, sono sufficienti a produrre l'arricciamento in funzione anche di diverse proprietà del terreno; nella III^a^ volle provare quale fosse, in località diverse per clima e terreno, il comportarsi ulteriore del legno, apparentemente sano, proveniente da piante madri ammalate. Contemporaneamente a queste tre serie di esperienze vennero istituite altre ricerche sperimentali allo scopo di stabilire la possibile esistenza nel terreno di un microorganismo o di sostanze tossiche, di natura enzimatica, agenti specificamente sull'apparato radicale delle viti e determinanti l'arricciamento.

Come primo risultato delle sue diligentissime esperienze, il Petri conferma quanto aveva già stabilito il Ravaz in sue recenti ricerche: che cioè l'agente specifico della malattia si trova nel terreno, il che anche aveva provato il Pantanelli in Sicilia, poichè, ripiantando una vite sana ove precedentemente si trovavano viti colpite dal male, quella si infettava tosto della stessa malattia. I terreni argillosi od anche sabbiosi, ma a particelle finissime, con elevato grado di umidità costituirebbero le condizioni più favorevoli al verificarsi di questa particolare intossicazione della pianta. I freddi tardivi agiscono poi sui tralci in accrescimento e contribuiscono a rendere più manifeste le alterazioni esterne ed anche, per quanto in minor misura, a produrre quelle perturbazioni delle cellule meristemali che danno origine poi alla formazione dei cordoni endocellulari.

Il risultato delle colture eseguite in terreno sterilizzato col calore permette anche di escludere che la reazione del terreno possa, da sola, costituire la causa della malattia, come alcuni avevano recentemente supposto. Sino ad oggi la condizione del terreno, che unanimamente è stata riconosciuta come predisponente alla malattia, è costituita dalla umidità ristagnante. L'alto tenore in argilla rappresenta pure un fattore predisponente, ma però bisogna notare che gravi casi di *roncet* si osservarono anche in terreni poco argillosi.

Secondo l'A. l'arricciamento è una malattia contagiosa in senso molto ristretto: la malattia non si trasmette dalla marza ammalata al soggetto sano: l'infezione si verifica solamente quando si stabilisca una saldatura del cambio dei due magliuoli e quando questi entrino in vegetazione, funzionando da soggetto quello ammalato e da marza quello sano. Il contagio non si verifica neppure quando una vite ammalata viene piantata vicino ad una vite sana in *tereno sano*.

Sulla natura dell'agente patogeno tutte le ricerche eseguite sino ad ora non ànno portato a risultati sicuri.

L'A. esclude l'ipotesi del Vines (1926) che l'arricciamento sia prodotto da funghi simbiotici costituenti le ordinarie micorize endotrofiche: se questa fosse la malattia si dovrebbe facilmente trasmettere per contatto di radici di piante malate con quelle di piante sane, mentre questo non avviene. Egli scarta inoltre l'ipotesi da lui stesso emessa nel 1918 che l'arricciamento della vite fosse prodotto da parassitismo di protozoi, come scarta quela del Pantanelli che pensava la malattia fosse prodotta dai residui tossici originali dalle radici morenti delle stesse viti.

L'A. conclude che, se nessun agente patogeno penetra e si diffonde nelle piante ammalate, la continuità delle deformazioni e delle anomalie citologiche, come la loro ereditarietà vegetativa, dovrà essere riguardata come un fenomeno in tutto simile a una variazione gemmare compiutasi sotto l'azione di uno stimolo patogeno.

Questo stimolo patogeno potrebbe essere un *virus* quindi un'ipotesi assai probabile sulla natura della malattia sarebbe quella che essa fosse dovuta, come altre alterazioni ancora assai enigmatiche, all'azione di un *virus*.

T. FERRARIS.

IN BIBLIOTECA

" La Corporazione nel mondo „ del De Michelis

Il problema della popolazione è oggi assillante. Per alcuni è un problema di sovrapopolazione, per altri che, come il Duce lo riguardano con occhi lungimiranti, è un problema assai più grave di decadenza.

Una costatazione è indiscutibile: e riguarda da una parte i vizi della distribuzione attuale della popolazione nel mondo, dall'altra la possibilità di trovare in una redistribuzione la soluzione del problema dall'uno e dall'altro punto di vista insieme.

Dalle condizioni della corporazione mondiale S. E. De Michelis è stato indotto a proporre il suo noto programma di redistribuzione corporativa, tracciato nel volume « La corporazione nel mondo » (1) che ha avuto larghi consensi in Italia ed all'Estero e che ha sopratutto il pregio di essere non soltanto di attualità europea e mondiale, ma il libro « per domani ».

Il piano De Michelis, che certo piace ad ogni essere civile che si preoccupa delle difficoltà attuali, è pratico, costruttivo, organico, fascista insomma, ed ha il merito di sostenere con particolare vigore la proposta che nessuno finora aveva portato avanti, che cioè il principio corporativo venisse proiettato nel campo internazionale come regime e come provvedimento di soluzione della crisi attuale e di riordinamento dell'economia generale.

Tale piano risponde perfettamente alla concezione e alle attuazioni corporative ed è esposto sistematicamente con lucida, avvincente dimostrazione. L'idea della cooperazione internazionale è trasfusa nel libro con forza di fede e con profonda dottrina, si fonda sull'uso pieno ed armonico delle forze produttive del mondo, quindi sulla più libera trasferibilità degli agenti mobili della produzione con notevoli e pratici risultati positivi.

(1) « La Corporazione nel Mondo ». V. Bompiani, Milano. 1934. Pag. XV, tav. 2 f.t. in 8° broch. L. 15.

Il commercio internazionale delle macchine agricole

L'Istituto Internazionale di Agricoltura ha pubblicato in questi giorni un volume sul commercio internazionale delle macchine agricole. In 222 tabelle esso reca i dati relativi al commercio d'importanza e di esportazione di 40 Paesi, per ognuno degli anni dal 1928 al 1932 incluso. Nella prima parte si danno i totali, in franchi oro, delle importazioni e delle esportazioni di macchine agricole per i vari paesi; nella seconda parte si dà conto delle diverse categorie di macchine importate ed esportate e nella terza parte si considerano i paesi di provenienza e di destinazione delle macchine. Il volume, di cui è evidente l'interesse, è stampato in due lingue: francese ed inglese. E' la prima pubblicazione del genere che offra un materiale statistico sicuro, ricavato da fonti ufficiali.

Dott. ANTONIO CASCI CECCACCI: *Il Baco da seta*. L. 5. (S. Lattes e C., Editori, Torino).

« L'allevamento pratico del baco da seta è trattato con speciale competenza e somma chiarezza dal distinto Autore il quale, valendosi della sua lunga pratica in materia, si è prefisso lo scopo, come dichiara nella prefazione, di volgarizzare tra gli allevatori, tutte le norme tecnico-pratiche atte a conseguire risultati economici maggiormente redditizi. Scopo pienamente raggiunto nelle 182 pagine del testo illustrato da 25 ottime figure ed in cui la materia è divisa in 8 parti che si occupano successivamente della storia, dello sviluppo e della importanza della bachicoltura, dell'allevamento dei bachi, dell'alimentazione, del reddito e delle malattie che talora colpiscono il prezioso bruco.

E' da augurare che questo volumetto serva ad incoraggiare l'agricoltore a persistere nella bachicoltura che, se nell'addietro è stata fonte di grandi ricchezze ed ora non lo è più nella stessa misura, ciò non vuol dire che abbia perduto per sempre la sua importanza e non possa avere un prossimo nuovo avvenire ».

Prof. T. FERRARIS.

ECHI DI CRONACA AGRARIA

LA SAGRA DELL'UVA, oramai entrata trionfalmente nelle manifestazioni nazionali, si è svolta nei giorni passati trionfalmente e giocondamente in ogni centro della Penisola. L'O. N. D. ha curato, con sempre maggiore accuratezza e perfezione, organizzatice, i festeggiamenti folcloristici caratteristici di questa Sagra ed ogni ceto di popolazione ha risposto all'appello. Ovunque si è intensificato il consumo delle uve speciali da tavola.

L'ISTITUTO TECNICO AGRARIO DI ALBA, con decreto 4 agosto 1934, n. 1555, pubblicato sul numero 233 della « Gazzetta Ufficiale » del 4 c. m. ha completato il suo organico: è stato aggiunto un quarto posto di assistente, da conferirsi per incarico, alla cattedra di viticoltura ed enologia, economia viticolo-enologica, legislazione enotecnica e commercio viticolo-enologico.

DUECENTO APPARECCHI « RADIORURALE » DONATI A SCUOLE ELEMENTARI DI CAMPAGNA. — La Società Montecatini ha offerto all'Ente Radio Rurale n. 200 apparecchi riceventi « Radiorurale » da destinare a scuole elementari di campagna in quattro contingenti annuali. Il Segretario del Partito ha fatto pervenire alla Presidenza della Società donatrice, l'espressione del suo compiacimento per l'offerta, che concorre alla più rapida attuazione delle direttive del Duce circa la dotazione di apparecchi radio alle scuole rurali. Presi gli ordini dal Segretario del Partito l'Ente Radio Rurale ha assegnato i cento apparecchi relativi ai due primi contingenti annuali (1934-1935) a scuole rurali delle provincie di Brindisi, Caltanissetta, Siracusa, Zara, Lecce, Pescara, Ragusa, Reggio Calabria, Avellino, Teramo, Agrigento, Benevento, Cagliari, Chieti, Cosenza, Enna, Foggia, Goria, Nuoro, Taranto, Bolzano. Le scuole interessate riceveranno le relative istruzioni da parte dei Segretari Federali delle 21 provincie.

IL SEN. DE MICHELIS ALLA PRESIDENZA DEL CONSIGLIO DELL'UFFICIO INTERNAZIONALE DEL LAVORO. — Il Consiglio di amministrazione dell'Ufficio internazionale del Lavoro, riunito di recente per la prima volta dopo la sua riforma interna che ha aumentato da 24 a 32 il numero dei suoi membri, ha eletto presidente del Consiglio stesso, per la durata di un anno, il Sen. Giuseppe De Michelis, rappresentante del Governo fascista come delegato permanente fin dal 1922.

LA PREMIAZIONE DEI « FEDELI ALLA TERRA » AVRA' LUOGO IL XXVIII OTTOBRE. — La fondazione nazionale « Arnaldo Mussolini » per i « Fedeli della terra » promossa dalla Confederazione Fascista dei Lavoratori dell'Agricoltura assegnerà quest'anno, seguendo le norme statutarie, i premi ai coloni e mezzadri partecipanti al Concorso della fedeltà alla terra Come è noto, lo scopo della simpatica istituzione è quello di premiare quei coloni e mezzadri capi famiglia che da maggior tempo risiedono nello stesso podere od azienda e che colla loro assidua operosità hanno determinato un notevole miglioramento culturale in essa. I premi verranno distribuiti in ogni capoluogo di provincia, alla presenza delle autorità e delle organizzazioni dei lavoratori.

Sappiamo che fra le famiglie concorrenti ce n'è una di Paterno (Ancona) che da mille anni, di padre in figlio lavora nello stesso podere.

LA PRODUZIONE MONDIALE DEL VINO. — Dalle statistiche ufficiali dell'Ufficio internazionale del vino si desumono alcune interessanti informazioni circa la produzione enologica mondiale. Per il complesso dei 25 Paesi principali produttori, le vendemmie hanno dato 147 milioni di ettolitri nel 1931, 172 milioni nel 1932 e 163 milioni di ettolitri nel 19933. A queste cifre bisogna aggiungere la produzione del vino dell'Unione sovietica, che non ha ancora fatto conoscere le sue statistiche per il 1932 e per il 1933, e la cui produzione del 1931 è stata di 4 milioni e mezzo di ettolitri. Se la maggior parte dei Paesi vinicoli ha avuto nel 1933 delle vendemmie deficitarie e fra questi l'Italia, la Grecia, la Spagna, la Jugoslavia, la Tunisia, la Svizzera, l'Austria, la Cecoslovacchia, altri Paesi hanno avuto un sensibile aumento nella produzione, specialmente l'Argentina, passata da 2.100.000 ettolitri nel 1932 a 6 milioni 700.000 nel 1933, e il Portogallo, che ha raggiunto la cifra record di 9.100.000 ettolitri, contro 6.150.000 ettolitri dell'anno precedente. La Francia ha prodotto due milioni di ettolitri in più dell'anno precedente e l'Algeria 1.600.000 ettolitri di meno.

LE COLTIVAZIONI DI GRANOTURCO. — L'Istituto Centrale di Statistica pubblica nel suo ultimo bollettino il rilievo statistico delle superfici coltivate a granoturco cinquantino nelle varie provincie d'Italia. In totale la produzione destinata a questa coltivazione nel Regno appare in incremento in raffronto a quella dell'annata scorsa essendo passata da 139.992 ettari a 160.105 ettari. Il primo posto è sempre occupato dal Veneto con 68.120 ettari contro 59.498. Il secondo posto è tenuto dalla Lombardia con 36.793 ettari e il quarto dalla Campania con 16,811 ettari. Dei 21.113 ettari coltivati in più in confronto all'annata scorsa, 8.622 sono nel Veneto; 6.377 ella Lombardia; 1.896 nel Piemonte e 1.182 nell'Emilia che quest'anno ha avuto un aumento percentuale molto forte della coltura maidica. Lievi aumenti si riscontrano nella Campania, nella Calabria, nella Venezia Giulia e nella Toscana.

SGRAVI FISCALI PER I COLPITI DALLA GRANDINE. — Quest'anno la grandine ha colpito duramente; ha visitato quasi tutte le zone agricole con frequenza impressionante e ha devastato raccolti senza pietà. Le Cattedre ambulanti e le organizzazioni sindacali competenti si sono prodigate e si prodigano per aiutare di agricoltori sia per dar mano alle operazioni necessarie a limitare nel futuro i danni del disastro, sia per provocare soccorsi governativi sotto la forma di sussidi o sotto quella di esonero totale o parziale dal pagamento delle tasse.

MISURA D'IMPOSTA DI FABBRICAZIONE SULLA MARGARINA E SUCCEDANEI DEL BURRO. — La *Gazzetta Ufficiale* reca il Regio Decreto con cui l'imposta sulla fabbricazione dei grassi vegetali ed animali (escluso lo strutto), nonchè delle loro miscele, anche se addizionati con burro naturale o con latte, sempre quando possano impiegarsi direttamente come succedanei del burro, viene stabilita nella misura di lire 3,50 il chilogrammo.

PER FAVORIRE L'ALLEVAMENTO PESCI. — *La Confederazione Nazionale Agricoltori comunica*:

Nell'intento di procurare alle aziende agricole, ove ricorrono circostanze favorevoli, un altro reddito che serva di complemento a quello comune, strettamente agricolo, e di utilizzare nel modo più completo le acque di cui il nostro Paese abbonda, riteniamo opportuno far presente la possibilità dell'allevamento di adatte specie di pesci, allevamento che l'on. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste incoraggia sia con la fornitura di materiale da semina, sia con consigli e progetti tecnici. Il materiale da semina, per incoraggiare tale inizativa, su tempestive richieste degli interessati fatte per nostro tramite, può essere fornito dai R. Stabilimenti Ittiogenici nei seguenti periodi: in *autunno*: anguilline da semina, trinchetto di sei mesi, carpette di Galizia di sei mesi; in *luglio*: avanotti di carpe; in *febraio*: avanotti di trote di fiume, di trote iridee e novellame miste di muggini; in *marzo* e *aprile*: gamberose ovate, persico trota gambusie, ecc.

FRA RIVISTE E GIORNALI

COLTIVAZIONE DEL FAVINO. — E' raccomandabile particolarmente agli agricoltori dell'Italia centrale. Tutti ormai sanno quanto buon ausilio sia per le stalle il foraggio verde nel periodo autunno-vernino e in modo speciale la favetta o favino, preziosa foraggera che giova molto anche all'ingrassamento delle terre. La favetta si presta ottimamente anche per il sovescio, e va posta quindi nelle vigne, tra i filari delle viti, intorno agli olivi ed alle piante da frutta. Negli appezzamenti di collina dove riesce difficile portare il letame, è consigliabile mettere la favetta e sovesciarla. Perchè il suo potere fertilizzante e la produzione foraggera aumenti occorre concimarla con perfosfato in ragione di 4 quintali ad ettaro. La semina deve farsi in diversi periodi, quindi chi ha provveduto alle prime semine pensi ora alle seconde e alle terze e potrà risparmiare durante l'inverno molti pagliai ed aumentare le bestie nella stalla.

NON AVENDO SILOS IN MURATURA SI PUO' FARNE ALL'APERTO. — Si può farne all'aperto per riporvi il foraggio verde in più del bisogno giornaliero, e riesce bene anch'esso. Si fa come gli altri. Si sceglie una piattaforma di terreno formata da due ali leggermente inclinate all'interno; su di esso si dispone uno strato di 10 centimetri di paglia e poi si fa il mucchio di erba, avvertendo di comprimerla bene e di distribuirla regolarmente ed uniformemente. Si copre e si carica subito con pesi di ogni genere, terra in sacchi, ciottoli, sabbia ed altro materiale, quanto occorre per avere una pressione di 7 a 8 quintali per metro quadrato ed il silos è fatto. Quando sarà il momento di usarlo si scarteranno i primi 15 centimetri attorno perchè costituiti da foraggio scadente, quello immediatamente sotto sarà buono. Durante il momento della somministrazione del silos bisogna avere l'avvertenza di impedire che l'acqua piovana abbia a cadere sulla parte tagliata.

PRATI DI ERBA MEDICA MAL RIUSCITI. — In questo caso disgraziato è consigliabile la rottura per riseminarli l'anno prossimo. Un provvedimento che si può applicare con buoni risultati, al fine di aver più presto pronti i prati nuovi in primavera è quello di seminare in agosto-settembre segale assieme all'erba medica; la segale si sfalcia poi in aprile come foraggio verde e rimane sul posto il prato di medica il quale entra tosto in produzione. Seminando un poco più presto l'erba medica arriva in tempo, prima dell'inverno, a sviluppare e ad approfondire abbastanza le radici nel terreno per mettersi al riparo dei geli, a difenderla dai quali concorre anche la segale stessa. Naturalmente ad assicurare anche in questo caso la riuscita del prato concorre la larga concimazione chimica la quale favorisce oltre il sollecito sviluppo della medica, anche quello della segale che la deve proteggere. Se i geli non saranno poi molto forti e se il terreno sarà sufficientemente protetto oltre che dalla segale anche da un poco di neve, la riuscita del prato è assicurata.

(*Corriere del Villaggio*).

ACIDIFICARE I MOSTI. — Tra le pratiche che la tecnica suggerisce per fare avvenire la fermentazione nel modo migliore e più sano, è quella dell'acidificazione dei mosti ottenuti dalle uve povere di acidi; uve che molto spesso sono ricche di zucchero come quelle del Mezzogiorno e delle Isole. Mentre la correzione dell'eccessiva acidità conviene sia fatta sui vini, la correzione dell'acidità deficiente dovrà farsi, di preferenza, sui mosti. I mosti in cui difetta l'acidità fermentano male; e quindi un apporto di acidità, in questi casi, oltre a migliorare le qualità organolettiche del prodotto porta ad una più regolare fermentazione che giova alla bontà e sanità del prodotto stesso. Inoltre, bisogna tener presente che l'acidità contribuisce a facilitare la soluzione delle materie coloranti delle bucce; e quindi si possono ottenere vini più intensamente e vivacemente colorati, innalzando il tenore di acidità, nei mosti che ne hanno bisogno. L'integrazione dell'acidità deficiente si opera ricorrendo all'acido citrico o all'acido tartarico. Le dosi variano da 50 a 150 gr. per ettolitro, per l'acido citrico; e da 50 a 200 per l'acido tartarico.

IL MENTANA COME MARZUOLO. — Fra le tante altre buone caratteristiche, il Mentana possiede anche quella di funzionare ottimamente da marzuolo. Sono parecchi anni che lo consigliamo come tale, e i risultati hanno sempre corrisposto appieno, dimostrandosi a volte anche superiori a quelli dello stesso grano seminato in autunno. A Castorano, presso l'Amministrazione Buscalferri, il Mentana come marzuolo ha dato su due fondi questi prodotti: q.li 26,45 e q.li 22. E non ci par poco, specie se si tiene conto dell'attuale cattiva annata!

(*Il Coltivatore*).

FRA LE PRINCIPALI MALATTIE DEL VINO. — « *La fioretta* ». — Quando lasciamo una botte di vino scoperta, poco a poco vediamo che la superficie del liquido si copre di una pellicola biancastra che, molto fine dapprima va gradatamente ispessendosi formando ben presto una agglomerazione di una fine polvere bianca volgarmente chiamata « fiore » o « fioretta » del vino, la quale fu chiamata dal Pasteur « Mycoderma vini ». Se noi osserviamo al microscopio una particella qualsiasi di questa fioretta immersa in una goccia di acqua, la vediamo composta di un numero considerevole di globuli che presentano qualche rassomiglianza con le cellule che costituiscono i fermenti alcoolici. Essa pure è un gobulo di forma molto allungata, più appiattita di quella costituente il fermento alcoolico che si riproduce per germogliazione, formando delle arboscerenze molto intricate e molto complicate qualora si voglia studiarne la loro intima struttura. Per concludere diremo, che sebbene per se stesso il « mycoderma vini » non alteri (almeno in principio) la qualità dei vini, apre tuttavia la porta ad altre malattie ed in modo particolare all'acidazione. Occorre dunque evitare la formazione della fioretta; ed il miglior modo è quello di conservare sempre le botti ben piene con soventi e ripetute aggiunte di vino, della medesima qualità. In alcuni casi, quando cioè si è costretti a lasciare per parecchio tempo un recipiente aperto, conviene versare alla superficie del vino una piccola quantità di olio di vasellina (5 centimetri cubi per metro quadrato di superficie) il quale non solo si mescola al vino e non inacidisce, ma protegge anche efficacemente lo stesso ossigeno dell'aria.

(*Gazzetta del Contadino*).

DI CHE COSA E' FATTO IL PROFUMO DEI VINI. Questo ci chiede un abbonato che ha voluto dirsi *ignorante*. Si consoli: siamo tutti più o meno ignoranti in un argomento che ancora deve essere assai più a fondo studiato. Il *profumo* dei vini (non l'aroma che è proprio già nell'uva) è, pare, tutto formato di *eteri*, combinazioni, cioè di alcool e acidi. Quali siano questi eteri con precisione non è detto che in parte. Uno degli studi particolari che ricordiamo in argomento è quello del dott. Scurti quando era alla Stazione agraria di Roma. Egli, studiando un vino vecchio di Castelvetrano (Sicilia) che aveva 17°3 di alcool e 6,9 di acidità trovò che in linea principale di eteri costituenti il profumo erano: acetato di etile, isobutilato di etile, alcool linea secondaria eteri dell'acido caprinico, di acidi grassi superiori, e malato di etile. Trovò gr. 0,668 di eteri in totale per litro, dosati come acetato di etile.

(*L'Italia Vinicola e Agraria*).

CONCIA DELLE PELLI DI CONIGLIO ALLA GLICERINA. — Il sig. Luigi Mascheroni ci segnala questo altro metodo per conciare le pelli di coniglio. Le operazioni da eseguire sulle pelli fresche (se sono secche, occorre metterle a bagno in acqua leggermente salata o saponata per 23-24 ore) sono le stesse che per la concia dell'allume; si devono cioè accuratamente pulire da ogni fibra o residuo carnoso, raschiandole con la costa del coltello o col coltello curvo speciale. Quando la pelle è pulita e sgrassata, invece di metterla nel bagno di allume, la si immerge per otto giorni in un bagno costituito da glicerina bionda (industriale), e borato di soda, nella proporzione di 100 gr. di borato per 1000 di glicerina. Trascorsi gli otto giorni, si toglie la pelle, la si strizza soffregandola e risciacquandola, e poi la si mette in altro bagno più leggero, costituito da 50 grammi di borato di soda per 1000 di glicerina bionda, con l'aggiunta di 2 litri di acqua (mescolare bene). Infine si risciacqua e si lascia seccare la pelle in luogo ombroso e arieggiato. La pelle rimane morbida, senza che occorra stiracchiarla in tutti i sensi e romperne le fibre. (Naturalmente, le pelli adatte per pelliccia sono quelle che si ottengono sacrificando i conigli durante la stagione invernale e che abbiano almeno sei-sette mesi sino a circa 18-20 mesi di età; più vecchi danno ottimo cuoio, ma pelliccia dura).

(*Bullettino dell'Agricoltura*).

Dai Mercati e dai Campi

UVE E VINI. — La vendemmia che è il grande e principale lavoro di queste splendide giornate autunnali è ormai sul finire, avendo raggiunto il suo colmo nella testè chiusa settimana.

In generale il raccolto è stato bello e discreto sia per qualità, che per quantità e per prezzi. Tolte le regioni visitate dalla gragnuola che, purtroppo, non sono poche, l'annata uvicola lascia abbastanza soddisfatti i coltivatori, usi oramai ad accontentarsi del meno peggio ed... a stringersi la cintola sin che potranno. Mentre fervono i lavori degli ultimi raccolti dell'uva e quelli non meno importanti della vinificazione, già si sta pensando alle semine,

Ma parliamo intanto delle uve e dei vini riferendo i prezzi fatti nelle varie regioni d'Italia.

IN TOSCANA

La R. Cantina Sperimentale di Arezzo dà le seguenti notizie per la Toscana:

Numerosi saggi gleucometrici fatti da noi stessi e dai produttori nel fiorentino, nel pistoiese, nel pisano e nel senese hanno dato risultati medi in collina di 20 a 22 % di zucchero nel mosto, ossia di gradi 12 a 13 % di alcool nel vino. Avremo dunque vini ottimi per gradazione e forse anche per bevanda, perchè l'uva in generale è bella e sana dove fu ben difesa dalle malattie.

Nell'ultima settimana di settembre si sono avuti sintomi di risveglio negli acquisti delle uve, specie nell'Aretino, ove sono state vendute importanti partite alla proprietà al prezzo di L. 50 a 60 al quintale con l'uso dei locali per la vinificazione sul posto a cura degli acquirenti.

Nel Valdarno superiore ed in Maremma le uve delle prime vendemmie furono pagate dalle 40 alle 50 lire.

Il prezzo delle uve dovrebbe oscillare presumibilmente dalle L. 70 alle 25 per q.le.

Pei mosti meridionali si chiedono dalle 130 alle 145 lire al q.le franco arrivo, gradazione 14-15, con previsione di ulteriori aumenti per gradazioni superiori delle ultime vendemmie. Gli acquisti però sono fiacchi anche per il limitato bisogno dell'annata.

Le rimanenze dei vini vecchi sono piuttosto trascurate e leggermente in ribasso. Esse vengono assorbite dal consumo locale.

Le quotazioni oscillano da L. 80 a L. 90 pei vini rossi di 11 a 12 gradi, secondo le provenienze.

I vini tipici raggiungono massimi di lire 120 a 130 e lire 160 a 200 quelli da mescita.

Poche spedizioni si sono effettuate nell'ultima ottava per l'estero.

IN SICILIA

Il R. Ufficio Enologico di Riposto comunica:

In generale la produzione si presenta più scarsa di quella dello scorso anno, si calcola, così all'ingrosso, di circa un quarto inferiore. In compenso si hanno buone qualità, ricche in zucchero ed anche con acidità normali.

La media dei prezzi va dalle L. 4 alle 5,50 per ettogrado. I produttori però si mostrano assai sostenuti.

IN PIEMONTE

Torino. — Uvaggio da L. 5 a 7 al mg.; prezzo medio L. 6,07.

Tortona. — Gli ultimi quantitativi di uvaggi neri di collina sono stati venduti a L. 70-80 al q.le, mentre alcune qualità scelte hanno raggiunto le L. 90. I moscati si sono aggirati sulle L. 60-70 e le uve bianche comuni da L. 45 a 50.

Treville. — Uvaggi prezzo medio L. 7.5534 al mè.

Valenza. — Uvaggi di alta collina da L. 5,70 a 7,70 al mg.; uvaggi di media collina da L. 6,30 a 6,60; uvaggi di pianura da L. 5,70 a 5,80; uvaggi del Reggiano da L. 12 a L. 13; uve da tavola superiori selezionate per qualità nere e bianche da L. 15 a 12; id. usuali alla rinfusa da L. 13 a 15 al miriagr.

Vignale Monf. — Media L. 7 al mg.

Vignola. — Uva comune da L. 58 a 62 al q.le; fina da L. 70 a 78.

Villanova d'Asti. — Uvaggi da L. 5 a 6,25 al mg.

Voghera. — Prezzi: uve fine di collina da L. 70 a 75 al q.le; id. comuni da 55 a 60; uve di pianura da 45 a 50; uve da tavola fine da 11 a 12,50 al mg.; uve comuni da L. 2 a9 9,50.

Nizza Monf. — Barbera da L. 6 a 8,50 al mg.; prezzo medio L. 7,79.

Odalengo Grande. — Uvaggi al prezzo medio di L. 7,75 al mg.

Pocetto di Valenza. — Uvaggi di alta collina da L. 7,40 a 7,70 al mg,; uve da tavola nere e bianche distinte da 14 a 16.

Asti. — Vini Barbera 1ª qualità L. 120 a 150; id. 2ª qualità L. 80 a 100; da pasto 1ª qualità 100 a 120; id. 2ª qualità L. 70 a 80 all'ettolitro.

Borgomanero. — Vino 1ª qualità L. 120 a 150; id. 2ª qualità L. 80 a 100 all'ettolitro.

Acqui. — Moscato bianco mg. 7,50, media L. 6,50 al mg.; barbera media L. 7,83; uvaggio rosso in genere media L. 7,43.

Alba. — Dolcetti mg. 10,430 da L. 4,75 a 6,75 al mg.; media L. 5,80; barbere da L. 6 a 9, media 7,52; freise da L. 6,50 a 8, media 7,21; uve diverse da L. 4,75 a 7, media 6,21.

Alessandria. — Uvaggio misto in ceste da L. 7 a 8 al mg.

NELLE PUGLIE

L'ultimo Bollettino della R. Cantina Sperimentale di Barletta reca:

Nelle provincie di Brindisi, Lecce e Taranto le uve nere hanno manutenuto le quotazioni di L. 60-65 il q.le, toccando anche le 70 lire per qualche piccola partita di pregio, adatta alla spedizione in ceste. Il risultato, piuttosto scarso per quantità, è soddisfacente per la qualità dei mosti, per i quali si verifica una notevole attività di richieste e di contrattazioni. A seconda della qualità e della zona i prezzi si aggirano sulle basi di L. 7 l'ettogrado, con un minimo di L. 5,50-6 per qualità mercantili, ed un massimo di L. 7,50 per i mosti delle zone più accreditate per bontà di prodotto.

A Corato e Ruvo le uve nere e bianche comuni quotano L. 50-52; la uve di moscatello L. 65-70 il quintale al vigneto; filtrati di moscatello L. 120-125 il q.e partenza.

Nella zona di San Severo le uve bianche quotano L. 55, le nere 68-60 il q.le allo stabilimento del compratore.

NEL LAZIO

Vini di Frascati, Grotaferrata e Marino all'hl. da L. 130 a 170 — Monteporzio Catone all'hl. da L. 120 a 140 — Montecompatri all'hl. da L. 100 a 120 — Genzano e Lanuvio all'hl. da L. 100 a 120 — Albano e Ariccia all'hl. da L. 100 a 110 — Velletri, bianco all'hl. da L. 90 a 110; rosso da L. 90 a 110 — Anzio e Nettuno all'hl. da L. 90 a 100 — Palestrina all'hl. da L. 80 a 90 — Zagarolo all'hl. da L. 80 a 90 — Valmontone all'hl. da L. 70 a 80 — Monterotondo all'hl. da L. 90 a 110 — Morlupo, Capena e dintorni all'hl. da L. 90 a 110 — Olevano Romano e dintorni all'hl. da L. 90 a 120 — Anagni e dintorni all'hl. da L. 70 a 80 — Viterbo e dintorni all'hl. da L. 90 a 100 — Montefiascone all'hl. da L. 90 a 110 — Formia e dintorni all'hl. da L. 80 a 90.

RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE

LA CIPOLLA MEDICINALE. — La cipolla rientra, con successo, nella medicina. Recentemente è stata provata in un caso di atrofia del fegato, complicata con idropisia, ottenendo effetti diuretici che non si ottengono con i rimedi finora usati. Nell'antichità i medici egiziani, ebrei, greci e romani, tenevano la cipolla in gran conto. Socrate stesso la raccomandava come un tonico di gran valore. Durante la guerra nella Gallia i soldati di Cesare ne erano sempre largamente forniti. Dalla fine del XVII secolo al principio del XIX la cipolla entrava largamente nella cura dela gotta, dei reumatismi e delle malattie renali. La medicina moderna l'aveva quasi completamente dimenticata, ma pare che oggi si voglia ritornare all'antico. Chi vive in campagna difficilmente si meraviglia di tutto ciò. Le massaie hanno una incrollabile fede nelle virtù terapeutiche della cipolla, la quale, con i succhi acidi che contiene, deve certamente avere un'influenza benefica nella digestione aiutando l'azione dei succhi gastrici.

PER NON FARE ABBAIARE I CANI. — Sembra che il martirio di udire un cane abbaiare per ore senza nessun motivo può essere abolito mediante una leggera operazione che non danneggia in nessun modo il troppo loquace quadrupede. Questa operazione è stata inventata dal dottore Covault, capo della scuola veterinaria dello Stato di Iowa ma fino ad ora non è stata ancora molto praticata. Sembrerebbe quasi che rincresca al proprietario di un qualsiasi cane di privare l'animale della sua voce così spesso sgradevole. Nei laboratori invece quest'operazione ha incontrato il massimo favore e viene praticata su quasi tutti i cani sottoposti ai varii esperimenti. Ciò è logico se si considera la confusione che potrebbe essere creata da cinque o sei cani i quali contemporaneamente abbaiassero.

QUANTO VIVONO GLI ANIMALI? — La longevità varia moltissimo fra le diverse razze di animali. Dalle poche settimane di vita, anzi dai pochi giorni, di alcuni insetti, si passa ad una resistenza di quattro secoli per le balene. Gli elefanti vivono da 200 a 300 anni. I pappagalli superano il secolo, i leoni raggiungono i 70 anni, il rinoceronte 25 anni, l'orso 20 anni circa e altrettanto il lupo. Il cane da 15 a 16. Il gatto vive circa 12, il cavallo e l'asino da 20 a 25; il cammello 40 circa; il bue non più di cinquanta, il coniglio 8 a 10 anni; il pollame 12-15 anni.

Si parla... naturalmente, per tutti di morte naturale.

FIOR DI PENSIERI

— La gratitudine è il pagamento del povero.
— Dimentica ciò che hai dato e sovvienti di ciò che hai ricevuto.
— La riconoscenza è la memoria del cuore.
— Chi porge la mano al caduto la stende a Dio.
— La pietà consola anche quando non può sollevare.

Le ricette per castagne

BUDINO DI CASTAGNE. — Pelate le castagne e mettetele a cuocere in acqua fredda; prima di bollire toglietele dal fuoco e mondatele dalla pellicola; mentre sono ancora calde passatele al setaccio; unite al passato del latte zuccherato e vanigliato, un cucchiaio di cioccolato e dello zucchero caramellato. Incorporate a questo impasto tre rossi di uovo e tre bianchi montati a neve; rimestate molto bene tutto assieme e versate in uno stampo. Fate cuocere a bagnomaria per un quarto d'ora circa. Versate sopra un piatto, quando sarà completamente freddo, ricopriete il budino di una crema alla vaniglia oppure alla frutta o di un zabaione.

MARMELLATA DI CASTAGNE. — Fendete la buccia delle castagne e lessatele in acqua fredda. Cotte che siano, sbucciatele accuratamente e passatele allo staccio. Sciogliete al fuoco 800 gr. di zucchero per ogni chilogrammo di passato di castagne, con 100 gr. di acqua e 50 gr. di zucchero vanigliato e, volendo, anche un bastoncino di vaniglia a pezzetti. Versate il passato nello zucchero e rimestate bene. Lasciate cuocere sempre rimestando, per una mezz'ora circa, indi invasate la marmellata di castagne, calda. Questa marmellata è squisita, però non si conserva che pochi mesi.

COMPOSTA DI CASTAGNE ALLA PAESANA. — Mettete le castagne a cui avrete tolta la corteccia e la pellicola in una casseruola, immergetele in acqua, versate sopra ancora un bicchiere di vino, poca raschiatura di limone ed abbondante zucchero. Fate cuocere dolcemente sino a completa cottura.

Zi Paolo.

LA SFINGE

QUESITO: Io ho moglie con due figlie e fra tutti quattro abbiamo 125 anni. La mia figlia maggiore ha il quarto della mia età ed ha un anno di più di sua sorella, la quale ha un quarto dell'età di mia moglie.

Quanti anni ha ciascuno di noi quattro?

Spiegazione della *Domanda bizzarra* pubblicata nel precedente fascicolo: *Miseria.*

PER FINIRE

Allegretti va a farsi radere la barba. Compiuta l'operazione, il figaro dice al cliente:
— Che ne dice, signor Allegretti, di questo rasoio di Solingen.
— Gli manca la parola, ma quanto ai denti li ha tutti.

* * *

— La sua età, signorina?
— Ho... ho...
— Si spicci; pensi che, ogni minuto che passa, ella aggrava la sua condizione.

* * *

In Pretura.
— No — perora l'avvocato — il mio cliente non ha falsificato il vino. Il suo vino è autentico. Ecco la fattura che porta la menzione, assolutamente vera, di « uva fresca ». Questa fattura è il nostro atto di nascita...
Il Pretore, interrompendo: — E dov'è l'atto di battesimo?

* * *

— Vedo in te sempre un marito poco gentile. Ti ho dato un mese fa questa lettera da spedire alla mamma ed ora la trovo nella tasca del tuo soprabito.
— Hai ragione, cara. Ma vedi, questo è quel soprabito che ti diedi un mese fa perchè tu ci attaccassi un bottone e solo ora lo rivedo.

* * *

Nel Giardino Zoologico.
— Mamma, guarda come quella scimmia somiglia a zio Alberto.
— Bada, Carluccio, simili cose non si dicono.
— Tanto la scimmia non capisce!

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*

Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 53-55